



SASIMI

海のきときと造り

その日に厳選し仕入れた新鮮な鮮魚や海産物の盛り合わせ
この時期にしか味わえない、旬の味をぜひご賞味ください



とりあえず きときと造り盛り

一人前

1600円

一・五人前

2400円

がんこ きときと造り盛り

三人前

4020円

単品は、おすすりメニューをご覧ください



SARADA

季節のサラダ

その日に仕入れた農家直送の新鮮野菜たち
自家製ドレッシングでお楽しみください



有機野菜サラダ

サラダ一番人気! 季節の加賀野菜を使用 自家製ドレッシングで

加賀野菜と有機野菜サラダ

850円

ローマからアメリカに伝わったロメイン シェキシェキ食感はやみつきに

ロメインレタスのあたたかいサラダ

770円

スーパーフードのアボカドと豆腐の相性は炊飯の迷

アボカドと豆腐とトマトのサラダ

880円

生ハムの塩気がグリーンサラダにピッタリ 自家製サラミと共に

生ハムとサラミのサラダ

990円

旬の魚介で豪華な一品に

魚介たちのサラダ

990円

ロメイン レタス



レタスはその昔アキニョン属までには属し、1610年の書物にロメインレタス
長い葉と丸い葉、赤や黄の品種があり、とろろ食感、ほのかかな香味が特徴
水切りが重要で、味噌汁用やサラダ、豊富な水分でカリウムの
体内の塩分調整を促すしてくれます。



IPPIN

定番メニュー

お酒にあう匠の逸品をご堪能ください
当店自慢のおすすり料理

日本三大珍味 このわた(海苔腸)は、ナマコの腸(はらわた)の線平

840円

産肌から採れる天然のもずく 強いタメリでシキヤシキヤ食感
能登もずく酢

550円

皮の香ばしい香りを枝豆にやきつけました
枝豆の炙り

460円

大人気!刺身仕込み だし汁たっぷりふわだし巻き
だし巻き プレーン

680円

ふわふわだし巻きに卵の黄色とたらこの赤色がきれいだし巻き
だし巻き 明太子

790円



だし巻き



このわた



へしこの炙り

へしこは、時を焼づけにし、糠漬けにした郷土料理。酒の肴に最高
790円

いしるは、石川県の長尾盛で作られる魚。一度食べると忘れられない美味しさ
770円

加工産物使用。最高のおつまみ。やみつきになる美味しさ
蓮根チップ 800円

ビールにピッタリ！海どじょうの唐揚げは、金沢の伝統グルメ
どじょうの唐揚げ 700円

みんな大好き。ジューシーな肉汁
鶏の唐揚げ 770円

漬物の盛り合わせ 550円



いしるイカ



炉と海 自家熟成

Wet Aging

熟成肉

熟成する事で、
肉本来が持つ酵素の働きにより肉質が柔らかくなり
また、タンパク質が時間の経過とともに分解され、
旨味成分のアミノ酸やペプチドに変化します。
脂肪も変化し、さらばりと、それでいて旨味が詰まった
唯一座二の熟成肉をご賞味ください。

ウエットエイジング

国産 牛ロース (100グラム)

2000円





BEMPURA

天ぷら

「江戸の三味」の一つである、天ぷら

サクサク衣に包まれた

旬の食材や旬野菜の旨味をご堪能下さい。



天麩羅盛り合わせ

魚介、季節の野菜の盛り合わせ
天ぷら盛り合わせ

1000円

加賀野菜や旬菜の盛りの天麩羅
野菜の天ぷら

750円

お鮭豆苗造り サクサクもちもちで上品な逸品
生麩の天ぷら

820円

揚げた餅のサクワともちもち食感はやみつき！
おもちと豆腐の揚げ出し

680円



GOHAN

めこはん

石川善徳堂「のどこしかり」使用
自然の旨味を受けて、
のびやかに育った お米は絶品



焼きおにぎり (1ヶ)
* 醤油が香ばしく焦げる香り

310円

お茶漬け
* お酒の後に、さっぱりと食したい一品

(ごんぶ)
(明太子)

540円

(梅)

究極のコスベ丼 仲直道者の為、1つ1つのネタに大満足
小さな海鮮ちらし丼

800円

富山県氷見市周辺の郷土料理 日本のおうどん
氷見うどん(冷)

800円

* 油揚げを使った茶そば 旨味と風味が絶品
茶そば(冷)

720円



氷見うどん



焼きおにぎり